DESCONGELACIÓN

El congelar alimentos evita el crecimiento de bacterias, pero generalmente no elimina a todas. La descongelación inadecuada puede hacer que las bacterias sobrevivientes se reproduzcan y/o crear toxinas. ¡Mire estos métodos apropiados de descongelación!

EN EL REFRIGERADOR

Poner a descongelar alimentos en el refrigerador día(s) antes de preparer.

SUMERGIDO COMPLETAMENTE EN AGUA CORRIENTE

Usar agua fría. Descongele el product en menos de 4 horas. El alimento no debe subir a mas de 41°F.

COMO PARTE DEL PROCESO DE COCCIÓN

Alimentos descongelados en un horno de microondas deben cocerse inmediatamente.

PESCADO ENVASADO CON OXÍGENO REDUCIDO

Solamente si el paquete indica "Mantenga congelado"

No Deje Alimentos a temperatura ambiental

No Deje Alimentos en agua estancada

Working with our community to ensure a safe and healthy environment